



Zum Hotel

Der bereits 1592 erstmals urkundlich erwähnte Hof Tütsberg gehört seit 1927 zur VNP Stiftung Naturschutzpark Lüneburger Heide. Als Refugium für Feinschmecker und Ruhesuchende, bietet das Hotel 24 Zimmer und 5 Ferienwohnungen, die auf mehrere Hofgebäude verteilt sind. Reitern werden 20 Gastpferdeboxen und 400 km Reitwege ab Hof angeboten.

Hotel Hof Tütsberg ist ein Haus des VNP. Zu den Zielen dieses traditionsreichen Naturschutzvereins gehört der Erhalt und die Entwicklung seiner Flächen im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide. Für die gastronomischen Betriebe des VNP ist es selbstverständlich Produkte aus der Region zu verwenden und dabei auf Qualität zu achten.

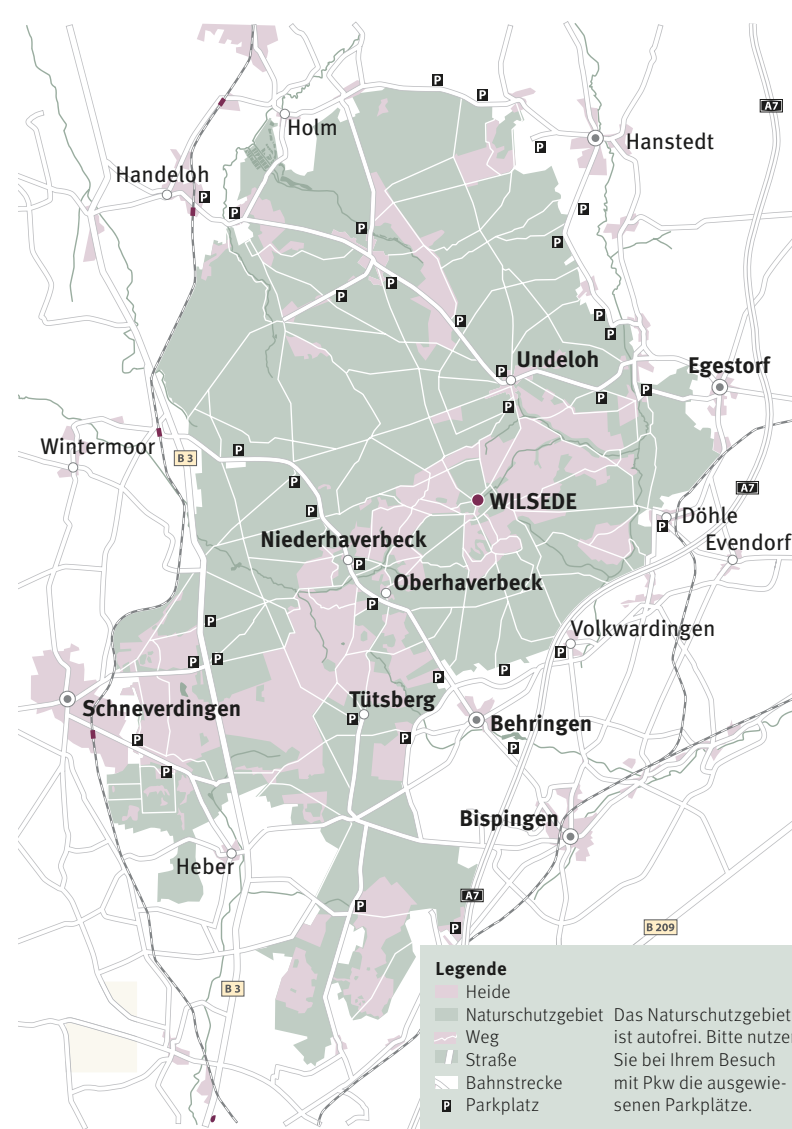
Heide entdecken

Kutschfahrten

Wir beraten unsere Gäste gerne bei der Organisation einer Kutschfahrt durch die Heide. (ab 1,5 Stunden, Preis auf Anfrage)

Geführte Wanderungen

Erleben Sie die Landschaft hautnah und erfahren Sie, wie die Heide bewahrt und gepflegt wird. (Preis auf Anfrage)



Sie möchten mehr über den VNP erfahren oder unsere Arbeit unterstützen? Wir freuen uns über Ihr Interesse!



Hotel Hof Tütsberg
VNP-Naturpark GmbH
Hof Tütsberg
29640 Schneverdingen

Telefon 05199 900
info@tuetsberg.de

www.tuetsberg.de



Heidegenuss vom Grill

Unsere BBQ Buffets ab 20 Personen



EIN UNTERNEHMEN DER VNP-NATURPARK GMBH

Smoker BBQ

Aus dem Smoker

- ▶ gepökelte Putenbrust
- ▶ Wildschwein
- ▶ Rinderbrust
- ▶ Vegetarisch: Paprika gefüllt mit Couscous

Dazu servieren wir

- ▶ Krautsalat
- ▶ Tomatensalat
- ▶ Kartoffeleckensalat
- ▶ Blattsalat
- ▶ Maisgratin

Dessert

- ▶ Obstsalat und Eisauswahl

35,00 € pro Person



SMOKEN ist das traditionelle BBQ aus den USA. Hierbei werden die Fleischstücke im Ganzen gegart. Vorher werden diese gut gewürzt und in einer Kombination aus räuchern und backen an Buchenholz schonend bei 80 - 120 C° mit indirekter Hitze zubereitet.



Heidländer-BBQ

Vom Holzkohlegrill:

- ▶ Heimisches Wildbret
- ▶ Heidschnuckenfilet aus eigener Herde
- ▶ Steaks vom Wilseder rotem Rind
- ▶ Bratwurstspezialitäten, Grillkäse
- ▶ Knackiges Grillgemüse

Aus dem SMOKER

- ▶ Heidelachsforelle oder Ente heiß geräuchert

Dazu vom Buffet

- ▶ Blattsalate mit zweierlei Dressing, Kernen, Croûtons, Gurke mit Schafskäse
- ▶ Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten mit Mozzarella, Buchweizentaboulé
- ▶ Kartoffelecken mit Sourcreme
- ▶ Baguette und Dip´s

Dessert

- ▶ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ▶ Mousse au Chocolate
- ▶ Panna Cotta, Eisauswahl

39,00 € pro Person



Aus regionaler Aufzucht – über Buchenholz gegrillt

Wir grillen Ihnen ein ganzes Schwein aus regionaler Aufzucht. Es wird mehrere Stunden frisch über Buchenholz auf unserem Spezialgrill zubereitet und vor Ihren Augen tranchiert.

Dazu servieren wir:

- ▶ Krautsalat und Kartoffelsalat
- ▶ Semmelknödel
- ▶ Dunkelbiersauce
- ▶ Gemüse der Saison

Dessert

- ▶ Obstsalat mit Eisauswahl

**34,00 € pro Person
(mind. 30 Personen)**

